

**ABSTRAK**

**PENGARUH PENAMBAHAN *EXTRA VIRGIN OLIVE OIL* (EVOO)  
TERHADAP STABILITAS FISIKOKIMIA  
KRIM A/M PASTA TOMAT  
(Krim A/M Pasta Tomat sebagai *Antianging* Topikal)**

Yusvisca Nadhira Kanza

*Extra virgin olive oil* (EVOO) ditambahkan untuk meningkatkan stabilitas likopen pada pasta tomat. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan EVOO (5% b/b pasta tomat) terhadap stabilitas fisikokimia krim A/M pasta tomat. Uji stabilitas fisikokimia yang dilakukan terdiri atas uji stabilitas *realtime*, *thermal cycling*, dan mekanik. Uji stabilitas *realtime* dilakukan dengan mengamati organoleptis, pH, daya sebar, ukuran droplet, tipe krim, dan kadar likopen dalam krim A/M pasta tomat selama 8 minggu penyimpanan pada suhu ruang. Uji *thermal cycling* dilakukan dengan menyimpan sediaan pada suhu 4°C selama 48 jam kemudian pada suhu 40°C selama 48 jam. Perlakuan tersebut adalah satu siklus. Pada penelitian ini uji *thermal cycling* dilakukan sebanyak 3 siklus. Uji mekanik dilakukan dengan melakukan sentrifugasi pada sediaan selama 5 jam dengan kecepatan 3750 rpm. Hasil uji stabilitas *realtime* menunjukkan bahwa penambahan EVOO mempengaruhi parameter organoleptis, pH, dan ukuran droplet sementara daya sebar, tipe emulsi, dan kadar likopen dalam krim A/M pasta tomat stabil. Hasil uji *thermal cycling* dan mekanik menunjukkan adanya pemisahan fase pada krim A/M pasta tomat tanpa atau dengan penambahan EVOO.

Kata kunci: Pasta tomat, *Extra virgin olive oil*, Stabilitas fisikokimia